



Per Pasta alla puttanesca con peperoni abbrustoliti

Tempo: 60 min

Difficolta': 1

Prodotto: Per Pasta alla Puttanesca

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Rio Mare Per Pasta Puttanesca
- 300g di pasta formato maccheroni
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 20 g di olio d'oliva
- prezzemolo fresco
- sale.

Procedimento

1. Scalda il forno a 240 gradi e fai cuocere i peperoni per 40 minuti circa girandoli ogni tanto.
2. Fai lessare la pasta in abbondante acqua salata.
3. Sbuccia e pulisci i peperoni. Tagliali a striscioline e condiscile con un pizzico di sale, l'olio e abbondante prezzemolo tritato.
4. Scola la pasta, condiscila con Per Pasta mescolando bene, aggiungi i peperoni e servi caldo.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI